

Matjeskarte

Kleine Matjeskunde

Matjes sind besonders milde Salzheringe, die durch Enzyme in einer Lake gereift sind. Es werden Heringe verwendet, die Ende Mai bis Anfang Juni in der Nordsee vor Dänemark oder Norwegen gefangen werden, bevor Ihre Fortpflanzungszeit beginnt. Dann haben Sie einen relativ hohen Fettgehalt (über 15%) und Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet.

601.

Sahnematjes
mit Backkartoffeln
€ 15,30

* * * * *



602.

Matjesfilet
mit Roten Zwiebeln
auf Schmand-Reibekuchen
€ 16,30

* * * * *

603.

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Bohnensalat und Berner Röstis
€ 16.30

* * * * *

604.

Matjesfilet
mit Sahnemeerrettich, Apfelstücken,
Gewürzgurken und Rosmarinkartoffeln
€ 16,30

* * * * *

605.

Matjesfilet
auf Apfelscheiben mit Honigsenfsoße,
Roter Beete und Berner Röstis
€ 17,30

* * * * *

606.

Matjesfilet
mit Zwiebelringen, Bunter Pfeffer,
Bohnensalat und kleinen Berner Röstis
€ 16,10



Ihr Matjesspezialist **Gasthof „Zum Klüt“**